



**BIENVENUE CHEZ FAUCHON !**

Une tradition d'excellence française depuis 1886

Inspiré de la tradition des cafés et salons de thé parisiens, le Café FAUCHON propose une cuisine typique à la fois simple, savoureuse et élégante au cœur d'un lieu au design contemporain où il fait bon se retrouver à tout moment de la journée en famille, entre amis ou entre collègues.

Créée par Auguste Fauchon en 1886 à Paris, la Maison FAUCHON est aujourd'hui la garante d'un véritable patrimoine culinaire à la française. Elle offre une cuisine qui met en lumière les produits d'excellence de nos terroirs et revisite avec audace et fantaisie les grands classiques de la gastronomie.

La carte du café est élaborée par notre Chef Exécutif Sébastien Monceaux et notre Chef Pâtissier François Daubinet.

Toute l'équipe FAUCHON vous souhaite une excellente dégustation !

WELCOME TO FAUCHON !

A tradition of French excellence since 1886

*Inspired by the tradition of Parisian cafés and tea salons, le Café FAUCHON offers a typical cuisine that is at once simple, tasty and elegant in the heart of a contemporary design setting where it is nice to meet at any time of the day with family, friends or colleagues.*

*Created by Auguste Fauchon in 1886 in Paris, FAUCHON is currently the guarantor of a real French culinary heritage. It showcases exceptional regional products and puts a daring, imaginative spin on gastronomical classics.*

*The menu of the café is elaborated by our Executive Chef Sébastien Monceaux and our Pastry Chef François Daubinet.*

*Enjoy the tasting !*

## PETIT DEJEUNER

**Petit-déjeuner Parisien** 6,50€  
Boisson chaude (thé ou café), viennoiserie et jus d'orange frais

## SELECTION GOURMANDE FAUCHON

**Saumon Fumé à la ficelle par FAUCHON** 18,00€  
Saumon fumé servi avec une fine julienne de carottes et courgette au gingembre, sauce carotte orange à la coriandre. Accompagné de blinis tièdes  
*Smoked salmon served with a thin julienne of carrots and zucchini with ginger, orange carrot sauce with coriander. Served by lukewarm blinis*

**Nos caviars d'Aquitaine** 70,00€  
Caviar au choix: affiné en 30G, servi sur glace.  
Crème épaisse d'Isigny, brioche mousseline toastée.  
*Choice of caviar: refined in 25 g, 50 or 100 g served on ice.  
Thick cream from Isigny, toasted brioche*

**Jambon Gascon** 21,50€  
Jambon noir de porc Gascon affiné 24 mois de Pierre Matayron  
Servi avec une vierge de tomate à la cive, croûtons aillés et pesto de riquette  
*Black ham of pork from Gasconne aged 24 months from Pierre Matayron  
Served with a virgin olive oil with tomato and chive, garlic croutons and rocket pesto.*

**Foie gras de canard du Sud Ouest « maison »** 21,50€  
Servi avec compotée de figes violettes de France et pain tourte toasté  
*Served with a violet fig compote from France and a toasted bread*

**Fromages de nos producteurs** 12,00€  
Notre sélection de fromages affinés  
Pain, beurre, chutney de figue ,julienne de pomme granny smith et fruits secs

## LES INCONTOURNABLES FAUCHON

- Tartare de daurade et haddock** 14,00€  
Daurade et haddock en fine brunoise légèrement citronnés et ciboulette ciselée, accompagnés d'un velouté de choux fleur acidulé  
*Sea bream and haddock thinly diced, lightly lemony and with chopped chives, served with a tangy cauliflower creamy soup*
- Pêche côtière locale** 21,50€  
Poisson grillé à la plancha, filet d'huile d'olive vierge maturée FAUCHON et citron zesté. Servi avec une barigoule d'artichauts poivrée et une émulsion safranée  
*Grilled fish a la plancha, drizzled with FAUCHON matured virgin olive oil and zested lemon. Served with a small artichokes barigoule and a saffron emulsion*
- Le kouloubiac de saumon FAUCHON** 22,50€  
Duo de saumon frais et fumé, velouté citronné à l'aneth, servi avec un cœur de romaine à l'huile d'olive FAUCHON  
*Duo of fresh and smoked salmon, creamy lemon soup with dill, served with a romaine lettuce and FAUCHON olive oil*
- Riso de pâtes comme un risotto** 20,00€  
aux gambas, écume iodée de crustacés  
*with prawns, iodized foam of shellfish*
- Volaille fermière** 19,50€  
Suprême de volaille rôtie, fine mousseline de pommes de terre et romaine croquante, jus perlé  
*Roasted chicken breast, smooth potato mousseline and crispy romaine lettuce, pearled juice*
- Pavé de filet de bœuf sauce béarnaise** 26,00€  
Pommes grenailles au couteau à la cive et Mesclun de jeunes salades  
*Grilled potatoes and baby leaves mixed salad*
- Burger de Bœuf Charolais** 17,00€  
Sauce gribiche, compotée d'oignons, tomates, Reblochon fermier, laitue iceberg,  
Frites fraîches au couteau  
*Gribiche sauce, onion compote, tomatoes, farmer's Reblochon cheese, iceberg lettuce, Home made fresh fries*

## LES SOUPES

**Velouté glacé de brocolis** 12,00€

Quenelle de ricotta citron et pickles de brocolis  
*Lemon ricotta and brocolis pickles*

**Soupe de roches Niçoise de petits bateaux côtiers (pêché par Steve Molinari)** 14,50€

Accompagnée de croûtons aillés, rouille et Comté râpé  
*Niçoise rock soupe from small coastal boats (fished by Steve Molinari) with garlic croutons, rouille and grated Comté*

## JARDIN A LA FRANCAISE

**Salade Auguste version César** 13,50€

Sur une base de salade romaine, poulet fermier grillé, œuf mollet bio, haricots verts, copeaux de Parmesan. Servie avec une sauce César à l'anchois  
*On a base of romaine salad, grilled chicken, organic oft-boiled egg, green beans, Parmesan shavings. Served with a Caesar sauce with anchovies*

**Salade Victoria** 14,00€

Sur une base de mesclun de jeunes pousses, saumon fumé, segment d'orange, et gambas, œuf mollet Servie avec une vinaigrette aux agrumes et sauce soja  
*Based on mesclun of baby leaves, smoked salmon, orange segments, and prawns, soft-boiled egg Served with a citrus vinaigrette and soy sauce*

**Salade Niçoise** 14,50€

Sur une base de salade de jeunes pousses niçoise, thon frais à l'unilatérale, œuf dur bio, petits artichauts violets, tomates, poivrons, olives de Nyons, cébettes, huile d'olive citronnée  
*Based on a salad of baby leaves, fone-sided fresh tuna, organic hard-boiled egg, small purple artichokes, tomatoes, peppers, Nyons olives, spring onions, lemon olive oil*

**Salade FAUCHON** 12,00€

Sur une base de jeunes pousses de mesclun, filet moelleux de dinde rôti, jambon de Paris, oeuf dur, bacon grillé, mimolette, tomates cerises et pignons de pin.  
Accompagné d'une vinaigrette ancienne à l'échalotte  
*Based on mesclun baby leaves, smooth roasted turkey fillet, Paris ham, hard-boiled egg, grilled bacon, mimolette, cherry tomatoes and pine nuts.  
Served by an old-fashioned vinaigrette with shallots*

## PIQUE CHIC FAUCHON

### Pan bagnat Niçois 15,50€

Tartine de pain tourte à l'huile d'olive de France, petits légumes de saison au basilic, œufs durs et ventrèche de thon fondante

*Bread slice with olive oil from France, seasonal vegetables with basil, hard-boiled eggs and soft tuna belly*

### Le club FAUCHON 13,50€

Pain de mie aux céréales toasté, compotée de fenouil, jambon de dinde moelleux, œuf dur,

tomates confites, mesclun, cive et mayonnaise

*Toasted cereal bread, fennel compote, soft turkey ham, hard-boiled egg, sundried tomatoes, mesclun leaves, chives and mayonnaise*

### Le club Auguste 15,00€

Pain de mie blanc toasté, émincé de poulet fermier rôti avec une sauce tartare, légumes croquants, œuf dur bio, laitue iceberg, bacon grillé et copeaux de Parmesan

*Toasted white bread, sliced roast chicken with tartar sauce, crispy vegetables, hard-boiled egg, iceberg lettuce, grilled bacon and Parmesan shavings*

### Le Club au Saumon Fumé 15,50€

Pain de mie, saumon fumé à la ficelle, caillé de chèvre citronné à l'aneth, pomme verte, concombre et œufs de truite

*White bread, smoked salmon, goat curd with lemon and dill, green apple, cucumber and trout eggs*

### Le croque Monsieur FAUCHON 12,50€

Pain de mie au jambon de Paris sauce béchamel au Comté fruité, servi chaud

*White sandwich bread with Paris ham, béchamel sauce ham and a fruity Comté sauce, served warm*

### Toast à l'avocat 11,00€

Sur une base de pain de mie brioché, ricotta citronnée, œuf bio mollet, avocat, riquette, pignon de pin et huile de pistache

*Based on brioche bread, lemon ricotta, organic soft-boiled egg, avocado, rocket salad, pine nuts and avocado oil*

## LES PATISSERIES FAUCHON

### Tarte citron / yuzu

9,00€

Pâte sucrée croustillante, marmelade d'agrumes, crémeux citron jaune et yuzu, éclats de meringues légères

*Sweet pastry filled with a smooth lemon and yuzu cream, candied lemon marmalade, soft meringue crisps*

### Tarte gianduja noisette

9,00€

Pâte sucrée croustillante, crème onctueuse au gianduja lacté, noisettes du Piémont torréfiées, fine couche de chocolat au lait craquante

*Sweet hazelnut pastry, milky gianduja cream, roasted Piedmont hazelnuts, thin and crispy milk chocolate layer*

### Paris Brest

8,00€

Pâte à choux, praliné amandes et noisettes, crème onctueuse au praliné

*Choux pastry, almond and hazelnut praline, smooth praline cream*

### Auguste

9,00€

Croustillant praliné, biscuit moelleux au cacao, crémeux chocolat noir, mousse au chocolat noir.

*Batucão creamy mousse, Batucão creamy, chocolate Genoa bread and Batucão crisp*

### Bisou bisou

9,00€

Croustillant aux amandes, biscuit moelleux, compotée de framboise, crème onctueuse à la vanille

et infusée au thé Fauchon

*Almond crunch, soft biscuit, raspberry compote, vanilla cream, infused with Fauchon tea*

### Eclairs

7,00€

Vanille, caramel, café, chocolat

*Vanilla, caramel, coffee, chocolate*

## LES DESSERTS

### Crèmes glacées (2 boules au choix)

7,00€

Vanille au deux vanilles ( Madagascar et Tahiti,  
Chocolat noir Guanaja,  
Pistache de Sicile,  
Caramel et fleur de sel  
Supplément chantilly vanille à la demande  
*Vanilla from Madagascar&Tahiti,  
Guanaja Chocolate ,  
Pistachio from Sicile  
Additional vanilla whipped cream*

### Sorbets (2 boules au choix)

Citron pressé  
Fraise Senga  
Mangue  
Noix de coco  
*Lemon  
Strawberry  
Mango  
Coconut*

### Salade de fruits de saison

8,50€

Accompagnée de son sirop au thé Fauchon  
*Seasonal fresh fruit salad, served with a FAUCHON tea syrup*